







## Les Entrées

- |   |         |
|---|---------|
|   Salade de « camchèvre » de la ferme de Rotsy, pain Focaccia<br>Confiture d'oignons, tomates cerises confites au sirop d'érable | 16.80 € |
|   Croûte aux morilles à la crème au Vin Jaune  | 24.00 € |
|  Terrine de Volaille Fermière, au foie gras et senteurs de Truffe,<br>Confit de fruits aux Épices, pain Bun's and Roll   | 22.00 € |
|  Tataki de Longe de Thon maison, Légumes croquants,<br>Crumble aux cacahuètes, Pistou d'épinards et tuile aux sésames  | 19.00 € |


Allergies et Régimes alimentaires :

Nous sommes à votre écoute, précisez-nous vos **besoins**, nous saurons adapter la **composition** d'un plat.

Notre brigade s'applique pour vous proposer une **cuisine de saison** produite **ici**, avec des produits d'**ici** et d'**ailleurs**.

Veillez nous excuser si un produit manque à la carte.

En salle, nous sommes là pour vous orienter dans vos choix de **mets** et de **vins**, afin de satisfaire vos **envies**.

Ce logo  en face de chaque plat vous garantit que les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## Les Poissons

☞ Filets de Perches meunière au Beurre de Nozeroy	21.80 €
☞ Grosse Truite du Moulin de Pierre au Vin Jaune	28.00€
☞☞ Aïoli de Cabillaud et assortiment de Légumes cuits vapeur	25.00 €

## Les Viandes

☞☞ ☞ Filet de Bœuf poêlé, Beurre Vigneron	26.00 €
☞☞ ☞ Tournedos aux Morilles	36.00 €
☞☞ ☞ Escalope de Veau à la franc-comtoise (avec jambon cru de pays et crème fraîche, gratiné au comté)	22.00 €
☞☞ ☞ Magret de Canard rôti, poêlée de Melon au Vert Sapin, Réduction de Cœur de Pinot	23.50 €
☞ Pavé de Selle d'Agneau cuite lentement Condiments poivrons et Polenta aux fruits secs	30.00 €

**Allergies, régime alimentaire : nous sommes à votre disposition  
pour vous proposer les plats adaptés.**

## Les suggestions du moment

- ☞ Nos Asperges fraîches vapeur, 18.00 €  
Son emblématique vinaigrette maison
- ☞☞ Noix de Saint-Jacques, Crème brûlée et Beurre blanc aux asperges 25.00 €  
fraîches, Chiffonnade de gourdin du Jura - Bleu blanc cœur-
- ☞☒ Burrata et houmous de carottes, 20.00 €  
Légumes confits à l'huile d'olive
- ☞ Tartare de bœuf préparer par nos soins 23.00 €  
Et sa petite salade verte en aigre douce au curry

## Les Risottos

- ☞☒☞ Risotto Végétarien aux petits pois, fèves et asperges 22.00 €
- ☞☞ Risotto aux Noix de Saint-Jacques Poêlées, 24.50 €  
Sauce au Safran, Copeaux de Vieux Comté

## Les Fromages

- Assiette de Fromages affinés comtois 8.50 €
- Fromage blanc : salé ou sucré (miel, coulis) 6.50 €

## **Menu Tradition à 45 €**

☞ Tataki de Longe de Thon maison,  
Légumes croquants, crumble à la cacahuète  
Pistou d'épinards et Tuile aux sésames

Ou

☞ Terrine de Volaille Fermière, Senteurs de Truffe  
et Foie Gras, Confit de fruits aux Épices,  
Pain Bun's and Roll

\*\*\*

☞ Cassolette d'Écrevisses et Sot-L'y-Laisse de Volaille  
au Savagnin et Morilles

Ou

☞ Pavé de Veau cuit à basse température  
Crème de champignons frais du moment  
au Vin Jaune

\*\*\*

Assiette de Fromages

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

## **Menu Logis Terroir à 33.50 €**

☞ Crèmeux aux petits pois, mousseline de caillé de fromage de chèvre au miel du Bois Dormant, Jésus de Morteau et tuile au comté

Ou

☞ Carpaccio de melon et son séché de Boeuf Charolais, griottes au Macvin maison et Sorbet d'une "Sangria Jurasienne"

\*\*\*

☞ Coeur de Paleron de Boeuf Montbéliarde confit au Trousseau, Cannelonni aux carottes et oignons rouges, galette de pomme de terre à notre façon

Ou

☞ Ballotine de Truite et Brochet aux champignons de Paris gratiné au Morbier Sauce "Bonne femme au Vin Jaune"

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

**Allergies, régime alimentaire : nous sommes à votre disposition pour vous proposer les plats adaptés.**

## Les Desserts Maison

### Pour le menu Logis

- ☉ ☞ Salade de Fruits frais et Sorbet maison 7.80 €
- ☞ Trilogie de Sorbets maison 8.50 €
- ☉ ☞ Tarte Tatin à la banane, sauce Chocolat-Caramel, sorbet Coco 8.50 €

### Pour le menu Tradition

### Tous les desserts du menu Logis au choix et...

- ☉ ☞ Crème Brûlée au parfum du moment 9.20 €
- ☞ Tartelette exotique meringuée, Ananas flambé, sorbet Mangue 9.90 €

### Pour tous les Gourmands

- ☞ Moelleux au Chocolat Noir **ou** Cœur Praliné, Crème anglaise 10.00 €  
(temps de cuisson à prévoir)
- ☞ Moelleux Châtaigne "*Spécial Nutrition*" 10.00 €  
(Farine et brisures de Châtaigne, Amandes torréfiées )
- ☞ Délice Mont-Blanc (Poire, Marron, Noisette), sorbet Poire 11.00 €
- ☞ Café ou Thé très gourmand 10.00 €
- ☑ ☞ Brownie "*Végan*" Chocolat- Patate Douce et son granola 10.00 €
- Irish coffee maison 9.50 €
- Shooter de Rhum arrangé maison 6.00 €

**Merci de commander votre dessert en début de repas**



**LE BOIS**  
**DORMANT**  
G O U R M A N D

**Menu Bambin à 13.50 €**  
**Jusqu'à 10 ans**

Assortiment de charcuterie

\*\*\*

Petits filets de Perches avec frites ou légumes

\*\*\*

Glaces ou Sorbets maison (2 boules)  
ou Dessert du jour

**Formule Enfant Sage**

Un plat au choix à la carte en demi-portion à demi-tarif

**Menu du jour 19.80 €**

Tous les jours au déjeuner et au dîner  
Sauf week-end et jours fériés

**Allergies, régime alimentaire : nous sommes à votre disposition  
pour vous proposer les plats adaptés.**

# LE BOIS DORMANT G O U R M A N D

Nous tenons chers clients à vous remercier  
pour votre confiance et votre fidélité.  
Nous remercions également nos fournisseurs  
et nos partenaires de chaque instant.

Voici nos producteurs de la région :

La beurrerie de Nozeroy

Les fruits et légumes :  
Maison Bonnefoy à Louhans

Les poissons :  
Margain Marée à Dole  
La pisciculture Beuque à Marigna-sur-Valouse  
La pisciculture Moulin de Pierre à Ney

Les viandes :  
Les éleveurs de la Chevillotte à Besançon  
Viande Nature Jura à Équevillon

Les fromages :

Le Chèvre de la Ferme de Rosty à Lemuy  
Le Comté de la fruitière de Loulle  
Le Morbier de la fruitière de Grande-rivière

Sélection d'autres fromages affinés  
Par Marc JANIN, MOF à Champagnele  
La fromagerie des Grand Prés à Montrond

Pour prolonger la gourmandise  
Chez vous à la maison sans faire la cuisine,  
Notre chef Alexandre vous propose ses recettes  
en conserves stérilisées  
Les Bocaux du Bois Dormant à retrouver à l'accueil